



Salanques 2021 – DOQ Priorat

**Equilibrio, tensión y mineralidad.
El verdadero carácter del Priorat.**

Variedades: 70% Garnacha, 20% Cariñena, 10% Syrah.

Viñedo: Viñedos en vaso de 25 a 30 años.

Suelo: Laderas de pizarra "Costers de Llicorella"

Clima: Días mediterráneos y noches continentales. Gran contraste térmico.

Elaboración: Vendimia manual en cajas de 10 kg para preservar la máxima calidad. Rigurosa selección grano a grano después del despallado del 100% de la uva. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable y tino de roble francés.

Crianza: 12 a 14 meses en barricas de roble francés nuevas, de segundo y de tercer año.

Embotellado: marzo 2023.

Graduación: 14,5% vol. **Acidez total:** 7,2 g/L

Añada 2021

El 2021 comienza con la tormenta Filomena, que deja más de medio metro de nieve y temperaturas frías en enero. El deshielo penetra profundamente en la tierra y proporciona reservas hídricas muy buenas. La primavera es más bien fresca y seca. La brotación y la floración en fechas habituales sin problemas en ningún momento. El cuajado es bueno y las cepas tienen mucho racimo. El verano continúa con temperaturas normales, sin grandes olas de calor, y la lluvia llega en los momentos adecuados, permitiendo que las plantas trabajen sin sufrir estrés hídrico. ¡Una muy buena añada!

93 Guía Peñín 2023 – Julio 2023

91 Hudin 2023 – Julio 2023

